Kürbis-Quiche | Lauch | Feta | Café de Paris

Dauer:	1 h 55 min
Schwierigkeit:	Leicht
Zusatzinfos:	Vegetarisch

Zutaten für eine Quiche:

Equipment:	
1	Pfanne
1	Schüssel
1	Schneebesen
Gewürze & Zutaten:	
1	Blätterteig
1	Stange Lauch, in Ringe geschnitten
100 ml	Sahne
4	Eigelb
1 – 2 EL	Café de Paris Gewürzbutter
300 g	gegarter Kürbis, klein gewürfelt (siehe extra Rezept)
1 Prise	Salz bspw. Meersalz
200 g	Feta, gewürfelt
optional etwas	Reibekäse

Zubereitung

1. Den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen.
2. Die Backform mit einem Backpapier auslegen oder sorgfältig mit Fett auspinseln und den Teig so plattieren, dass ein Rand von mindestens einem Zentimeter hochsteht.
3. Den Lauch in Ringe schneiden, waschen und in der Pfanne ein paar Minuten anschwitzen und somit vorgaren.
4. Die Sahne mit dem Eigelb und der Gewürzmischung Café de Paris verrühren oder kurz mixen.
5. Alle Zutaten auf der Quiche verteilen und mit der Ei-Sahne-Mischung (Royale) angießen.
6. Den Feta und gegebenenfalls den Reibekäse darüber streuen und bei 160°C im vorgeheizten Ofen für 40 Minuten backen.

Copyright © 2025 Gewürzmühle Rosenheim